CSE
ONERA-MODANE

Commande groupée de noix

Petite Histoire de Noix

Comment se passe la récolte des Noix sur notre ferme ?

La récolte des noix commence généralement la deuxième semaine d'octobre.
À ce moment-là, grâce notamment à la pluie et à l'humidité, la brou de la noix se fend et éclate et la noix est prête à tomber. C'est le vent qui la place parfois à la terre tombées au sol. Si la pluie n'est pas au rendez-vous, nous ramassons la noix, elles sont séchées sur nos séchoirs, en lotte et bois au près du vent et du soleil. Il faudra alors attendre environ trois semaines (suivant les conditions météorologiques) pour qu'elles sèchent.
Enfin, nous les calibrons et les tritons. Seules les noix de gros de vingt huit mm de diamètre, yant une taille « belle » et coquille, seront vendues en coque et toutes seront cassées puis mondées pour faire de l'huile.
En dehors de la période de récolte les deux actions que nous effectuons dans les champs sont la taille des noyers et la coupe de l'herbe.



Des noix locales et de qualité !

En sac de :

- 1 kilos : 7 €
- 2 kilos : 14 €
- 3 kilos : 20 €
- 5 kilos : 27 €

Commande au secrétariat du CSE accompagnée de votre règlement avant le jeudi 19 novembre.

Livraison prévue le jeudi 26 novembre